

SPINAT-TÄTSCHLI

ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 4 Personen

800 g Gschwellti, geschält, an der Bircherraffel gerieben

150 g zarte Spinatblättchen, fein gehackt

1 Ei, zerquirlt

4 EL Mehl

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

150 g Kefir nature und Spinatblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten bis und mit Mehl zu einem weichen Teig vermischen, würzen.

2 Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Je 2-3 EL Kartoffel-Spinatmasse hineingeben, zu Tätschli formen. Beidseitig hellbraun backen.

3 Tätschli auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Kefir und Spinat garnieren, sofort servieren.

Nach Belieben 100 g Schinken oder Speck, klein gewürfelt, unter den Teig mischen.

